

Bananenbiscuit met Pindaboterroom

Voor het beslag

- 120 g kokosolie
- 150 g sojamelk (echt wel soja, geen haver- of rijstmelk)
- 16 g tapiocazetmeel (of maïzena)
- 2 grote, rijpe bananen (225 g)
- sap van een halve citroen (of 1 el appelazijn)
- 100 g suiker
- 225 g bloem
- 1 tl natriumbicarbonaat (apart van de het citroenzuur toevoegen)
- enkele druppeltjes vanille-extract

Smelt de kokosolie, meng deze eerst met de suiker en dan de andere droge ingrediënten. Mix/blend de bananen met de sojamelk en het citroensap/appelazijn. Voeg deze bij de rest van het deeg en meng goed. Bak 25-30 minuten op 180 graden.

Voor de pindaboterroom

- 125 g bloedsuiker
- 75 g plantaardige margarine (80% vet, vb. alpro bakken en braden)
- 75 g pindakaas
- 20 g sojamelk

Margarine zacht laten worden (niet smelten), en mengen onder de bloedsuiker en pindakaas. Wit en luchtig kloppen met de mixer/keukenrobot. Kleine hoeveelheid sojamelk toevoegen tot je de gepaste smeugheid krijgt.

Garneren

- Laat de taart afkoelen alvorens hem te ontvormen.
- Snijd hem in twee, en smeer de pindaboterroom ertussen.
 - Alternatief: smeer de pindaboterroom ertussen én er bovenop. Werk er ook de zijkanten mee af
- Werk de bovenkant af met poedersuiker.
- Op de foto:
 - recept x 2: drie lagen, uit twee cakes
 - Alternatieve afwerking met een ganache van zwarte chocolade (met een beetje kokosroom) en daarbovenop gehakte, geroosterde hazelnoten.

